

Du lait à un prix DÉCENT

Chaque vache est capable de produire 5.500 à 6.000 litres par an

▶ Les producteurs font preuve d'ingéniosité pour garder la tête hors de l'eau

▶ Sébastien Demoitie est éleveur de vaches laitières dans le Condroz liégeois. L'agriculteur a fait le choix du bio. Ce choix, loin des idées reçues, ne permet pas aux agriculteurs de se remplir les poches. Les produits agricoles sont évidemment soumis à la volatilité des prix, des prix qui sont souvent en deçà du coût de production. "Le marché du bio est aujourd'hui plus compliqué que par le passé. Le bio a pris les mêmes travers que le reste du marché", explique l'éleveur.

Chaque jour, il traite cent sept de ses vaches et fournit la majeure partie de son lait à la co-

opérative Biobel. Celle-ci achète le lait bio en Flandre et en Wallonie. Un des débouchés de cette coopérative est Biodia.

Dans son système de calcul, la coopérative prend en compte les investissements des éleveurs. Chaque vache est capable

de produire 5.500 à 6.000 litres par an.

LE PRIX QUI EST DONNÉ au producteur est calculé sur base de l'infrastructure, du prix du fourrage, du coût moyen de production et de la rémunération de l'agriculteur. En clair, dans ce système, un litre de lait est acheté 45,10 cents. C'est plus que les autres laits

biologiques qui s'achètent en général à 40 cents et le conventionnel où le litre de lait est acheté à 35 cents. "À 43 cents, je sais payer mes factures", explique Sébastien Demoitie.

Son étable en bois, l'agriculteur l'a construite avec sa famille. Il a fait le choix de nourrir ses vaches avec de l'herbe, des légumineuses et des céréales. Le tout est produit par ses soins.

DANS CES CONDITIONS, Sébastien Demoitie et sa famille sont obligés de faire preuve d'inventivité. Un magasin a été créé à la ferme. Le lait y est vendu. Il y a aussi les produits transformés tels les yaourts et les fromages. "On sent un engouement du consommateur. Les gens prennent plaisir à retourner à la ferme."

A. Vbb.



Sébastien Demoitie
Éleveur de vaches laitières

"On a décidé d'acquiescir notre autonomie fourragère"

1 Depuis quand existe cette ferme ?

"La ferme est exploitée en famille depuis 1937. Elle l'a d'abord été par mes grands-parents puis mes parents. Aujourd'hui, nous sommes trois ménages à vivre de cette ferme."

2 Ça a toujours été ferme d'élevage ?

"La ferme a toujours été une ferme d'élevage principalement à cause de la contrainte du sol du Condroz. Elle est longtemps restée mixte : on a toujours eu un troupeau laitier et un viandeux. Puis, on s'est décidé à acquiescir notre autonomie fourragère. On est persuadé que cette autonomie a un avantage économique mais aussi sur la santé du troupeau. Certains aliments achetés ont fait du tort à notre troupeau."

3 Depuis quand la ferme est-elle bio ?

"La ferme est en production bio depuis 1999. Puis progressivement, avec la demande du marché, on a fait le pas vers la conversion de la ferme en bio."

Interview > A. Vbb.



▶▶ Chaque jour, Sébastien Demoitie traite 107 de ses vaches pour fournir du lait bio. © AVB

RÉACTION

Corentin Dayez
OXFAM

"Ne pas oublier le Nord"

"Au Nord comme au Sud, on est toujours confrontés au problème du produit final mais on ne pense pas nécessairement à l'agriculteur qui est derrière et qui mérite un revenu décent pour son travail. Au Nord comme au Sud, la mondialisation des échanges provoque la disparition d'agriculteurs."

A. Vbb.

VERS UN COMMERCE ÉQUITABLE DU NORD

▶ Un lait chocolaté à base de lait bio belge est lancé et commercialisé par Oxfam

▶ Après le commerce équitable du Sud, voici celui du Nord ! Biosano, distributeur de produits biologiques, en collaboration avec la coopérative Biolait, lance le lait chocolaté belge et équitable.

Le cacao et le sucre de canne sont achetés aux conditions du

commerce équitable dans le Sud.

La coopérative de producteurs de lait Biolait en Wallonie et Biomelk en Flandre livre le lait selon les principes du commerce équitable. Le sucre de canne et le cacao qui se trouvent dans cette boisson sont issus du commerce équitable et

tous les ingrédients sont biologiques.

Oxfam-Magasins du Monde soutient l'initiative dans le cadre de sa campagne *Agissons aussi avec les paysans d'ici*.

UN CONTRAT À LONG TERME et un prix correct sont offerts aux agriculteurs belges à qui est garantie une sécurité de revenus sur plusieurs années.

Le modèle *fairtrade* accomplit

cela depuis 30 ans pour les petits fermiers du Sud.

Oxfam-Magasins du Monde a donc décidé de proposer des produits issus de l'agriculture paysanne du Nord. "Le message est clair : nous considérons que chacun d'entre nous peut agir en contrôlant ses achats", explique Corentin Dayez, chargé de recherche chez Oxfam.

Il sera possible de découvrir ces produits équitables du Nord lors des petits déjeuners Oxfam qui se dérouleront ce week-end. Les participants pourront dé-

couvrir une autre manière de consommer en associant des produits du commerce équitable avec des produits locaux.

Si Oxfam a décidé de mettre en vente des produits du Nord comme du lait, de la bière, des jus de tomate, des confitures ou encore des lentilles, c'est parce que les exploitations agricoles disparaissent de plus en plus dans nos régions.

En Belgique, rien qu'en 2011, 3.326 exploitations ont mis la clé sous le paillason.

A. Vbb.